



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 Février	Salade coleslaw	Taboulé	Betterave vinaigrette	Chou rouge et maïs vinaigrette	Céleri et pommes
	Sauté de bœuf sauce tomate et origan	Cordon bleu	Emincé de porc sauce aigre douce	Bifteck haché jus aux oignons	Pavé de colin sauce tomate
	Farfallines	Bouquet de légumes (chou fleur, carotte, brocolis)	Riz	<b>***Les pas pareille*** Purée de pommes de terre et</b>	Haricots verts
	Tomme blanche	Fromage blanc aromatisé	Gouda	<b>Emmental râpé ou Mozzarella-Cheddar râpés</b>	Fraidou
	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Eclair chocolat
Du 12 au 16 Février	Potage cultivateur	Salade verte et maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pâté mousse de foie / cornichon	<b>Nouvel an chinois</b>
	Raviolis	Curry végétarien (Plat complet)	Chipolatas	Aiguillettes de poulet sauce crème champignons	<b>Chou chinois vinaigrette soleil le vent</b>
	Plat complet	(Carotte, courgette, tomate, pommes de terre, pois chiche, curry, lait de coco)	Lentilles	Poêlée de légumes	<b>Beignets de poisson sauce aigre douce</b>
	Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées	Emmental	Vache Picon	<b>Riz cantonnais</b>
	Fruit	<b>**Mardi gras** Doughnut</b>	Fruit	Compote pomme fraise	<b>Mousse chocolat et sablé coco</b>
Du 19 au 23 Février	Salade de pommes de terre	Macédoine mayonnaise	Salade verte et croutons	Betterave vinaigrette	Potage de légumes variés
	Poulet Yassa (oignon, olive, citron, épice)	Boulettes de mouton à l'orientale	Jambon blanc	Emincé de bœuf sauce niçoise	Brandade
	Carottes	Semoule	Coquillettes	Gratin de chou fleur	Plat complet
	Cantafrais	Camembert	Saint Paulin	Petit cotentin	Yaourt sucré
	Compote de poire	Fruit	Ile flottante	Cake du chef	Fruit
Du 26 Février au 2 Mars VACANCES	<b>Assiette kebab</b>	Potage cultivateur	Chou blanc vinaigrette	Quiche Lorraine	Carottes râpées vinaigrette
	Volaille, salade coleslaw, Potatoes sauce kebab (harissa, mayonnaise, ketchup)	Omelette sauce basquaise	Hachis Parmentier	Roti de porc	Dés de poisson sauce curry
	Plat complet	Haricots verts et blé	Plat complet	Purée de céleri	Riz
	Cantadou ail et fines herbes	Pointe de brie	Mimolette	Coulommiers	Fraidou
	Lacté chocolat	Fruit	Compote pomme abricot	Fruit	Pêche au sirop



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

**BON APPETIT !**

